Sinergy
Partenaire de vos associations
www.sinergy.fr

Catalogue de vente
FROMAGES
DE NOS RÉGIONS

CADEAU PRIVILÈGE
1
Camembert
AOP
offert
pour toute commande de 75€ et plus

UNE BONNE ACTION

En achetant les produits de ce catalogue, vous soutenez l'association organisatrice de cette opération qui recevra 20% du montant des ventes pour mener à bien ses projets.

Des fromages de qualité, en direct des producteurs

Nous sélectionnons pour vous des producteurs artisanaux, qui travaillent dans le respect des traditions et de la nature, pour vous proposer des fromages vrais, naturels et représentatifs de ce que l'agriculture française produit de meilleur. Tous les fromages présentés dans les pages suivantes sont issus de petites fruitières et coopératives artisanales du Jura, des Alpes, du Massif Central et de Normandie.

FROMAGES DES ALPES

REBLOCHON AOP DE SAVOIE

Sur un plateau ou fondu en tartiflette, c'est toujours un plaisir !

RACLETTE, l'indispensable pour vos repas

Nous vous la proposons en plateau, déjà tranchée, prête à déguster.

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE
MÉDAILLE D'OR
PARIS 2017

TOMME DE SAVOIE IGP

Quintessence du terroir savoyard, la tomme, plus ancien fromage de Savoie, est aujourd'hui encore fabriquée selon des méthodes traditionnelles.

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

ABONDANCE IGP

Élaboré par les moines de la vallée d'Abondance depuis le moyen âge, ce fromage goûteux et fruité relevé d'une légère pointe d'amertume, sera parfait en fondue ou nature sur votre plateau de fromages.

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

SACHET DE FONDUE DE SAVOIE 2/3 pers.

NOUVEAU

Subtil mélange de beaufort AOP, meule de Savoie « la dent du chat » et emmental français.

MEULE DE SAVOIE «LA DENT DU CHAT»

NOUVEAU

Grande réserve (12 mois) type emmental. Fromage emblématique de la vallée du chat, cette pâte pressée cuite proche de l'emmental vous est proposée au sommet de son affinage.

BEAUFORT D'ÉTÉ AOP

NOUVEAU

Élaboré avec le lait d'été des alpages il est au summum de sa saveur !

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

VACHERIN

NOUVEAU

À déguster chaud ou en plateau, c'est le plus crémeux des fromages de Savoie.

(Vendu sans caquelon)

FROMAGES DU MASSIF CENTRAL

CANTAL jeune, entre deux ou vieux

Ce fromage unique du Massif Central puise sa force dans ses terres volcaniques et sa douceur dans les hauts pâturages baignés de soleil.

FOURME D'AMBERT

La fourme d'Ambert est le plus doux des bleus, et un des rares fromages au féminin.

SAINT NECTAIRE

Une pâte onctueuse et un délicat goût de noisettes font sa renommée depuis des siècles, Fermier (au lait cru) ou laitier (au lait pasteurisé) le lait provient uniquement d'herbages de la zone d'appellation.

TOMME DE MONTAGNE BIO

BIO

Fromage à forte image de terroir, fabriqué de manière traditionnelle. Elle est un condensé de Massif Central. Notre tomme est issue de l'agriculture biologique.

TOMME FRAÎCHE

NOUVEAU

Pour la préparation de l'aligot ou de la truffade !

Recettes incluses dans le conditionnement.

PIERREFORTAIS

NOUVEAU

Un mélange subtil entre l'authenticité de la tomme et le crémeux du reblochon.

PRODUITS DU JURA

COMTÉ, fruité, vieux et grande réserve

NOUVEAU

Le comté valeur sûre pour les amateurs éclairés de fromage, nous le proposons en affinage fruité (9 mois), vieux (14 mois) ou grande réserve (20 mois).

MORBIER au lait cru

Facilement reconnaissable à son liseré gris caractéristique, souvenir d'une époque où le fromage était issu de deux traites, sa pâte lisse et fondante fera le bonheur des amateurs de fromages de caractère.

MONT D'OR

Indissociable de sa boîte si typique en épicéa, ce fromage assez coulant au lait cru se dégustera étalé sur du pain ou chauffé au four avec pommes de terres et charcuteries. Chaud ou froid, c'est un véritable délice pour les papilles.

Sachets FONDUE SUISSE

Prêt à l'emploi, ce savoureux mélange de gruyère et de vacherin n'attend plus que son caquelon et un peu de pain pour apporter un coté gourmand aux longues soirées d'hiver. Peut être congelé.

CANCOILLOTTE nature, ail ou vin jaune

Spécialité à pâte fondue du Jura.

NOUVEAU

SALAISONS

Nous vous proposons un large choix de saucisses et saucissons pour accompagner vos repas. Saucisse de Morteau ou de Montbéliard et une multitude de saucissons secs !

NOUVEAU

FROMAGES DE NORMANDIE

CAMEMBERT

Véritable monument de la gastronomie française, nous vous le proposons sous trois formes : Le traditionnel camembert AOP moulé à la main, au lait cru - Le camembert affiné au Calvados ou bien encore le camembert chaud à préparer au four, livré dans son caquelon en terre cuite.

PONT L'ÉVÊQUE AOP

Tout le savoir faire normand se concentre dans ce fromage crémeux à souhait et à la croûte délicieusement dorée. A accompagner d'une belle tranche de pain de campagne frais.

MIMOLETTE DEMI VIEILLE

Née vers 1675 suite à un embargo sur le fromage hollandais, la mimolette française, fromage préféré du Général de Gaulle, obtient un Label Rouge dès 1989.
Produite avec des laits de première qualité et affinée pendant au moins 12 mois, son goût est plein de caractère, fruité, légèrement piquant, assurément corsé.
Un véritable fromage du terroir normand, elle ne demande qu'à être découverte par les amateurs.

UNE VÉRITABLE CONFITURE ARTISANALE POUR ACCOMPAGNER VOS FROMAGES ?

Pour une explosion de saveurs et un accord subtil avec nos fromages artisanaux, pensez à goûter à notre sélection de confitures au chaudron. Régal garanti.

NOUVEAUTÉ : une gelée à la bière artisanale idéale pour accompagner vos fromages

NOUVEAU

IBSVISUAL - Juin 2017 - Photos non contractuelles - Crédit photo : Sinergy - Fotolia

BON DE COMMANDE

COMMANDE POUR

NOM	
Prénom	
Téléphone	
Classe / Section	

COMMANDE PRISE PAR

DÉSIGNATION	POIDS	PRIX	QTÉ	TOTAL
ALPES				
Petit Reblochon fruitier AOP	250 g	4,95 €		
Grand Reblochon fruitier AOP	450 g	8,30 €		
Grand Reblochon fermier AOP	450 g	10,30 €		
Raclette au Lait Cru	400 g	8,90 €		
Médaille d'Or - Tranchée	800 g	15,95 €		
Abondance fruitier	250 g	5,95 €		
Tomme de Savoie IGP	400 g	6,10 €		
Beaufort d'été AOP	250 g	7,50 €		
Fondue de Savoie 3 fromages	400 g	8,90 €		
Vacherin de Savoie	200 g	4,90 €		
Meule de Savoie Grande Réserve	250 g	4,95 €		
Reblochon Fruité - BIO	450 g	10,20 €		
Abondance - BIO	250 g	6,95 €		
	500 g	12,00 €		
JURA				
Comté fruité (9 mois d'aff.) AOP	500 g	8,95 €		
Comté Vieux (14 mois d'aff.) AOP	500 g	10,40 €		
Comté Gde Réserve (20 mois d'aff.) AOP	500 g	13,90 €		
Morbier	500 g	8,20 €		
Mont d'Or	475 g	9,95 €		
Mont d'Or	700 g	14,95 €		
Sachet Fondue suisse	400 g	11,00 €		
Cancoillotte nature	250 g	4,50 €		
Cancoillotte ail	250 g	4,50 €		
Cancoillotte vin jaune	250 g	4,50 €		

DÉSIGNATION	POIDS	PRIX	QTÉ	TOTAL
MASSIF CENTRAL				
Cantal Entre Deux - pasteurisé	500 g	7,90 €		
Cantal Jeune - lait cru	500 g	7,50 €		
Cantal Entre Deux - lait cru	500 g	9,90 €		
Cantal Vieux - lait cru	500 g	11,95 €		
Saint Nectaire laitier	375 g	5,60 €		
Saint Nectaire fermier	375 g	8,90 €		
Fourme d'Ambert	500 g	8,95 €		
Tomme fraîche pour aligot ou truffade	500 g	5,95 €		
Pierrefortais	450 g	8,90 €		
Tomme Montagne - BIO	500 g	11,30 €		
Cantal Entre Deux - BIO	500 g	11,40 €		
NORMANDIE				
Camembert AOP Crémier	250 g	4,50 €		
Petit Camembert au Calvados	150 g	3,70 €		
Camembert chaud avec caquelon	250 g	5,95 €		
Grand Pont L'Évêque AOP	350 g	6,80 €		
Mimolette demi vieille	200 g	3,70 €		
Mimolette demi vieille - BIO	200 g	4,50 €		
SAUCISSES ET SAUCISSONS				
Saucisse de Morteau	320 g	6,50 €		
Saucisse de Montbéliard	320 g	5,90 €		
Saucisson pur porc nature	180 g	3,50 €		
Saucisson pur porc fromage de chèvre	180 g	3,50 €		
Saucisson pur porc au Beaufort	180 g	3,50 €		
Saucisson pur porc au piment d'Espelette	180 g	3,50 €		
Saucisson pur porc à la figue	180 g	3,50 €		
Saucisson pur porc au sanglier	180 g	3,50 €		
Saucisson pur porc à l'ail	180 g	3,50 €		
Saucisson pur porc aux cèpes	180 g	3,50 €		
Saucisson pur porc aux olives	180 g	3,50 €		
Saucisson pur porc aux herbes	180 g	3,50 €		
CONFITURES				
Douceur anisée (Cerise Noire d'Alsace/Anis/Gingembre)	220 g	5,90 €		
Myrtille sauvage	220 g	5,90 €		
Cerise noire	220 g	5,90 €		
Gelée à la bière (bière artisanale)	220 g	5,90 €		

Nos fromages sont conditionnés manuellement à partir de meules. Ainsi les quantités peuvent varier de +/-10%.

Nous travaillons des produits frais. Pour une meilleure conservation ils doivent être conservés au réfrigérateur après distribution par l'association. À noter que tous nos fromages se congèlent très bien (en morceaux de 500 g maximum), à l'exception de la Fourme d'Ambert qui aura tendance à s'effriter.

En cas de rupture de stock d'un produit, nous nous réservons le droit de le remplacer par un produit de valeur égale ou supérieure.

Sinergy
Partenaire de vos associations
www.sinergy.fr

TOTAL
DE LA COMMANDE

Ma commande dépasse 75 €, je profite d'un camembert AOP offert : ☐ *Case à cocher*

Merci de libeller vos chèques à l'ordre de l'association organisatrice de cette vente.